

ANTIPASTI

- Sognando il mare, selezione di pesci crudi con gli abbinamenti dello chef^{**} € 25,00
- Crema di ceci, mousse di baccalà, schie fritte e nero di seppia € 18,00
- Lingua di vitello, piccola giardiniera all'aceto e crema di sedano rapa. € 12,00
- Tartare di manzo, croccante di pane, radicchio di Treviso e sorbetto al taleggio..... € 20,00
- Brodetto di cipolla, zafferano, "canocia" semicruda e croccante al mais € 16,00
- Falso d'uovo, albume di cavolfiore, tuorlo di zucca e puntarelle all'aceto balsamico (V)..... € 10,00

PRIMI

- Spaghettoni Verrigni "in salsa", crema di finocchio e limone confit € 15,00
- Tortello alle seppie, mais, seppioline nere e salicornia € 13,00
- Risotto ai carciofi, fonduta di Asiago e "pastin" (minimo 2 persons)..... € 13,00
- Bottoni di pasta all'uovo in consommè d'anatra € 12,00
- Mezze maniche, rapa rossa, risella e radicchio di Treviso (V)..... € 10,00

SECONDI

- Filetto di branzino pochè, purea di broccoli e molluschi... € 20,00
- Guancia di vitello su crema di riso e cime di rapa € 19,00
- Pesce al forno/al sale secondo pescato (minimo 2 persone)... € 5,00
all'etto
- Trancio di merluzzo, lenticchie e cavolo nero € 16,50
- Filetto di manzo, spinaci, patate e riduzione
al vino rosso € 25,00
- Frittura di pesci e verdure* € 20,00
- Il carciofo con tofu alle mandorle (V)..... € 10,00

LE PIZZE AL RISTORANTE

- Trevigiana Bianca** - Mozzarella, Radicchio trevigiano
e Porchetta..... € 12,00
- Culatello di Zibello** - Salsa di Pomodoro S. Marzano, Mozzarella
di Bufala DOP, Carpaccio di Pomodoro con gocce di Balsamico di
Modena DOP 15 anni, Culatello di Zibello DOP € 13,00
- Romana** - Crema di Cacio e Pepe, Lardo di Colonnata IGP a fine
cottura, Pecorino Romano..... € 10,00
- Blu 61** - Mozzarella, Erborinato di Carpenedo affinato in Raboso
Passito in crosta di cranberries, Speck di Cinghiale € 11,00

Scelta di impasti tra: Biologica 100% , Biologica integrale o Farina di Canapa

Menù Degustazione Terra

- Lingua di vitello, piccola giardiniera all'aceto e crema di sedano rapa
- Bottoni di pasta all'uovo in consommè d'anatra
- Guancia di vitello su crema di riso e cime di rapa
- Operà ... sorbetto al cioccolato bianco e limone

€ 38,00

Menù Degustazione Mare

- Brodetto di cipolla, zafferano, "canocia" semicruda e croccante al
mais
- Tortello alle seppie, mais, seppioline nere e salicornia
- Trancio di merluzzo, lenticchie e cavolo nero
- Mille foglie con crema allo yogurt, lamponi e frutto della passione

€ 43,00

Coperto e servizio € 3,00

(V) - Cibo Vegano

I menù degustazioni vengono serviti all'intero

**Tutto il pesce consumato crudo viene sottoposto, a norma di legge, a trattamento di bonifica mediante abbattimento di temperatura.

*Alcuni prodotti possono essere surgelati, qualora non reperibili come freschi sul mercato, sarà nostra cura darvene conoscenza.

"Gentile cliente, per informazioni su sostanze e allergeni il nostro personale è a Sua disposizione e Le fornirà l'apposita documentazione"